

MENÚ



En Cornelia, la cocina es nuestro lenguaje. Seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente para rescatar vivencias, tradiciones y momentos que nos definen. Porque un gran plato es mucho más que una técnica; es un relato que cobra vida en cada bocado.

Bogotá - Colombia

Alérgenos/Allergens



FRUTOS SECOS
NUTS



CRUSTÁSEOS
SHELLFISH



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN
GLUTEN



CACAHUATES
PEANUTS



MOLUSCOS
MOLLUSKS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOYBEANS



APIO
CELERY



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



MOSTAZA
MUSTARD



Entradas

— RECETAS QUE CUENTAN HISTORIAS —



Chicharrón en Dos Tiempos

\$37.900

Panceta de cerdo seleccionada, crocante. Servido sobre un guacamole artesanal y acompañados de papas criollas al romero.

Crispy, select pork belly. Served on homemade guacamole; accompanied by rosemary infused creole potatoes.

Ceviche Puerto Cornelia



\$39.900

Pescado blanco y camarones seleccionados, curados en zumo de maracuyá y leche de tigre con aji rocoto, cebolla morada, maíz crocante y camote glaseado

Selected white fish and shrimp, cured in passion fruit juice and tiger's milk with rocoto chili, red onion, popped corn and glazed sweet potato.



Croquetas de Salmón (5 unidades)    \$39.900

Croquetas de Salmón ahumado en casa al carbón vegetal. Servido con crema agria y perejil

Home-smoked salmon croquettes with charcoal. Served with sour cream and parsley.

Carpaccio "Esencia de la Sabana"   \$45.900

Cortes ultrafinos de lomo de res, queso parmesano, alcaparras fritas, huevos curados y limón.

Ultra-thin slices of beef tenderloin, parmesan cheese, fried capers, cured eggs and lemon.

Crema de Champiñones   \$32.000

Creмосa reducción de champiñones salteados. Infusionada con tomillo fresco y un toque de vino blanco, finalizada con láminas de champiñones salteados y crotones de pan artesanal.

Creamy mushroom reduction with fresh thyme and a touch of white wine, mushroom slices and artisan bread croutons.

Crema de Vegetales Rostizados   \$32.000


Selección de vegetales de temporada asados a fuego lento con un toque de crema de leche, aceite de oliva y semillas de girasol crocantes.

A selection of slow roasted seasonal vegetables with a touch of cream, olive oil and crunchy sunflower seeds.

Caldo Fuerza Vital \$32.000

Consomé clarificado de cocción lenta servido con cubos de pechuga de pollo cubos de papa, cilantro fresco y un toque de cebolla picada al momento. Diseñado para restaurar la energía.

Slow-cooked clarified broth served with diced chicken, potato, fresh cilantro, and chopped onion. Designed for restoring energy

Bocados de Tradición "Trío de Campo" (6 unidades)  \$36.500

Pequeñas empanadas crujientes de maíz, rellenas de carne de res, queso fresco y pollo de granja. Servidas con un ají casero de hierbas y ají rocoto.

Small, crispy corn empanadas filled with beef, fresh cheese, and free-range chicken, served with a homemade herb and rocoto chili sauce.

Crema de Tomate   \$32.000

Tomates maduros horneados con ajos confitados y cebollas moradas, transformados en una crema sedosa de sabor intenso acompañado de totopos, aguacate y cilantro.

Baked ripe tomatoes with confit garlic and red onions, accompanied by tortilla chips, avocado, and cilantro





Bocado de Mozzarella y Romero



\$31.000

Queso mozzarella crocante sobre un espejo de tomates Cherry macerados en jengibre y romero.

SelCrispy mozzarella cheese on a cherry tomatoes' bed macerated in ginger and rosemary.



Platos Fuertes

Lomo Saltado Peruano

\$69.900

Trozos de lomo fino salteados al wok, cebolla roja, tomate chonto y el toque ahumado del ají panca. Terminado con cilantro fresco, servido con arroz blanco y cascos de papa crocante.

Slices of tenderloin stir-fried in a wok with red onion, tomato, and a touch of ají panca pepper. Finished with fresh cilantro and served with white rice and potato wedges.



Lomo de Res a la Parmesana •  

\$71.900

Medallones de lomo fino, bañado en una suntuosa reducción de crema y parmesano.

Medallions of tenderloin, bathed in a sumptuous cream and parmesan reduction.



• Este plato incluye 2 acompañamientos a tu elección. Encuéntralos en nuestra carta de adicionales.
This dish includes 2 side dishes of your choice. You can find them on our side dish menu.



Carnes

Solomillo al Carbon*

\$67.900

Lomo fino maduro, sellado a fuego vivo para garantizar su jugosidad.

Premium tenderloin, dry-aged and seared over high flames on our charcoal grill to ensure its juiciness.

Asado de Tira*

\$74.900

Costilla de res premium, glaseada en reducción de vino tinto tras nueve horas de cocción lenta.

Premium beef short rib, slow-cooked for nine hours until tender and glazed in a house red wine reduction.

Ribeye*

\$69.900

Corte de bife ancho con veteados profundos y nuestra icónica mantequilla de ajo.

Deep-marbled ribeye steak cut, with our iconic garlic butter

Ossobuco de Ternera

\$65.900

Corte braseado lentamente durante 4 horas en sus propios jugos hasta lograr una textura aterciopelada. Servido sobre una cama de pasta a sugerencia en salsa amatriciana artesanal e hilos de albahaca fresca

Simmered for 4 hours in its own juices until it reaches a velvety texture. Served over a bed of your choice of pasta, with homemade amatriciana sauce and fresh basil leaves.

Pollo

Milanesa de Pollo

\$49.900

Pechuga crujiente apanada en panko, sobre un fresco mix de lechugas asiáticas, tomates cherry, aguacate y cebolla ocañera encurtida. Coronada con cubos de queso costeño frito y el toque sedoso de nuestra reducción de balsámico.

Crispy panko-breaded chicken breast on a fresh mix of Asian lettuces, cherry tomatoes, avocado, and pickled Ocaña onions, topped with diced fried costeño cheese and our balsamic reduction.

Churrasco de Pollo*

\$47.900

Jugoso contramuslo de pollo deshuesado, marinado en finas hierbas y asado a la parrilla hasta obtener una piel dorada y crocante. Servido con una sutil mantequilla de chimichurri de la casa.

Juicy boneless chicken thigh, marinated in herbs and grilled until crispy. Served with our house chimichurri butter.

- *Este plato incluye 2 acompañamientos a tu elección. Encuéntralos en nuestra carta de adicionales.
This dish includes 2 side dishes of your choice. You can find them on our side dish menu.



Cerdo

Costilla de Cerdo San Louis [•]

\$58.900

Corte premium del centro del costillar, sometido a una delicada cocción lenta. Glaseada en nuestra barbacoa artesanal de cerveza.

A select cut from the center of the rib, slow-cooked with great care. Glazed on our artisanal beer grill.

Tomahawk de Cerdo [•]

\$69.900

Corte de cerdo braseado a la parrilla en su jugo, realzado con un refrescante chimichurri de yerbabuena de la casa.

Grilled braised pork cut in its own juices, enhanced with a refreshing house made mint chimichurri.



[•] Este plato incluye 2 acompañamientos a tu elección. Encuéntralos en nuestra carta de adicionales.
This dish includes 2 side dishes of your choice. You can find them on our side dish menu.



Pescado

Salmón Parrilla

\$65.900

Fino filete de salmón sellado a la parrilla para lograr una piel crocante y un corazón tierno y rosado. Terminado con una delicada costra de sal de mar y una emulsión cítrica de la casa.

Premium tenderloin, dry-aged and seared over high flames on our charcoal grill to ensure its juiciness.

Tilapia en Costra de Hierbas

\$64.900



Filete de tilapia fresca de textura suave y ligera, sellada a la plancha con una delicada costra de hierbas de nuestro huerto y mantequilla noisette.

Fresh tilapia fillet, seared on the griddle with a delicate crust of garden herbs and noisette butter.



Menú Infantil

Lomito de Pollo Empanizado

\$35.900



Tiernos filetes de pechuga de pollo, empanizados en una mezcla crocante y dorada. Una opción clásica, jugosa y divertida para los más pequeños. Acompañado de papas caseras o ensalada fresca.

Breaded chicken breast fillets, crispy and a golden brown mix. Served with homemade potatoes or a fresh salad.


Pasta bolognesa

\$35.900



Pasta al dente bañada en un ragù artesanal de res y cerdo, braceado a fuego lento con pomodoro italiano y vino tinto.

Al dente pasta bathed in a homemade beef and pork ragù, with Italian tomato and red wine.



Este plato incluye 2 acompañamientos a tu elección. Encuéntralos en nuestra carta de adicionales.
This dish includes 2 side dishes of your choice. You can find them on our side dish menu.

Adicionales

Papa Francesa Doradas

\$11.000

Bastones de papa seleccionada, fritos a doble temperatura para garantizar un exterior crocante y un corazón suave.

Premium potato sticks, double-fried to ensure a crispy exterior and a soft interior.

Papa criolla al romero

\$11.000

Tradicionales papas amarillas doradas en su punto, terminadas con sal de mar y un toque de romero fresco.

Traditional golden yellow potatoes cooked to perfection, finished with sea salt and a touch of fresh rosemary.

Ensalada de la casa

\$9.000

Mix de lechuga, asiática tomates cherry, aguacate, zanahoria baby encurtida, bañados en una vinagreta cítrica de la casa.

A mix of lettuce, Asian greens, cherry tomatoes, avocado, and pickled baby carrots, tossed in a house-made citrus vinaigrette.

Vegetales al Wok

\$9.000

Selección de vegetales de estación saltados con un toque de aceite de sésamo y semillas de ajonjolí.

A selection of seasonal vegetables stir-fried with a touch of sesame oil and sesame seeds.

Pure de papa cremoso

\$9.000

Crema suave de papa natural, emulsionada con mantequilla y un toque de crema de leche.

A smooth, natural potato cream, blended with butter and a touch of heavy cream.

Arroz Blanco

\$9.000

Arroz de grano largo cocido en su punto, suelto y brillante, con un ligero aroma a ajo confitado.

Long grain rice cooked to perfection, fluffy and glossy, with a subtle aroma of caramelized garlic.



Ajiaco Santaferense ⓘ**\$36.000**

Sopa tradicional de tres papas en cocción lenta, servida con pechuga de pollo, mazorca tierna y el aroma esencial de las guascas frescas. Acompañado de crema de leche, alcaparras, arroz blanco y aguacate.

Traditional three-potato soup, served with chicken breast and tender corn on the cob. Accompanied by cream, capers, white rice, and avocado.

Frijolada Cornelia ⚡ Ⓞ**\$44.000**

Cazuela de frijoles, servida con chicharrón crocante, chorizo, carne molida y huevo frito. Acompañada de arroz blanco, tajadas de plátano maduro, arepa y aguacate fresco. Un festín de sabores criollos con el toque de nuestra cocina.

Bean casserole, served with crispy pork rinds, chorizo, ground beef, and a fried egg. Served with white rice, slices of ripe plantain, an arepa, and fresh avocado. A feast of traditional flavors with a touch of our own culinary style.



Típicos

Arroces



Arroz Meloso Marinero

\$67.900



Arroz en punto meloso, infusionado en un potente bisque de langosta y sofrito criollo de tomates y pimentones asados. Enriquecido con mejillones, almejas, calamar, camarones y cubos de pesca blanca fresca, decorado con pesto de la casa.

Creamy rice infused with a lobster bisque and creole sofrito of roasted tomatoes and bell peppers, with mussels, clams, squid, shrimp and diced fresh white fish, garnished with house pesto.

Arroz Yakimeshi



Clásico salteado de arroz al wok con vegetales crocantes, huevo y nuestro sello de soya artesanal. Un plato vibrante, con toques de aceite de sésamo y cebollín fresco.

Classic wok-fried rice with crunchy vegetables and egg with sesame oil and fresh scallions.

Elige tu proteína / Choose your protein:

Pollo



Pechuga de Pollo: Braseada al wok.
Chicken Breast: Stir-fried in a wok.

\$47.900

Lomo



Lomo de Res: Sellado y jugoso.
Beef Tenderloin: Seared and juicy.

\$65.900

Camarón



Camarones: Salteados al dente.
Shrimp: Sautéed until al dente.

\$49.900

Vegetariano



Aguacate
Avocado

\$37.900



Poke

Poke Cornelia Signature

Base nutritiva de quinua orgánica, acompañada de vegetales asados al fuego (zucchini, berenjena y zanahoria baby). Enriquecido con aguacate cremoso, garbanzos crocantes y la fresca de la rúgula y el tomate cherry. Terminado con duraznos grillados, ajonjolí negro y el toque vibrante de nuestra mayonesa de rocoto.

A nutritious base of organic quinoa, accompanied by fire-roasted vegetables (zucchini, eggplant, and baby carrots). Enriched with creamy avocado, crunchy chickpeas, arugula, and cherry tomatoes. Finished with grilled peaches, black sesame seeds, and our rocoto mayonnaise.

Proteína a elección / Choice of protein:

Roast Beef

Lomo de Res: Sellado y jugoso.
Beef Tenderloin: Seared and juicy

\$66.900

Salmon Fresco

Salmón: Asado a la parrilla
Salmon: Grilled

\$65.900

Filete de Pechuga

Pechuga de Pollo: Braseada al wok.
Chicken Breast: Braised in a wok.

\$45.900

Vegetariano

Queso asado
Grilled cheese

\$35.900



Elige tu base favorita / Choose your favorite base:
Fettuccine, Penne o Spaghetti

Carbonara Cornelia

Emulsión sedosa de yemas de huevo, queso parmessano y pimienta negra recién molida. Coronada con trozos crocantes de tocineta y tomate cherry.

Emulsion of egg yolks, parmesan cheese and black pepper, with crispy pieces of bacon and cherry tomato.

\$43.900

Al Telefono

Base de pomodoro artesanal y albahaca fresca, fundida con perlas de mozzarella que crean hilos de sabor en cada bocado.

Homemade tomato base and fresh basil, melted with mozzarella pearls

\$33.900

Pollo Parrilla

Salsa alfredo de la casa, aterciopelada y cremosa, terminada con jugosos medallones de pechuga de pollo braseados a la parrilla.

House Alfredo sauce, finished with grilled braised chicken breast medallions.

\$49.900

Pastas



Picadas

Herencia Cornelia

\$98.100

Ideal para compartir (2 personas) 🍴

Un homenaje a nuestras raíces para compartir. Carne de res y pechuga de pollo al grill, acompañados de, chorizo artesanal y morcilla de la casa. Servida con arepa boyacense, papa criolla, mazorca tierna y plátano maduro. Complementada con frescura de tomate chonto, guacamole, ají de la casa y limón.

A tribute to our roots to share. Grilled beef and chicken breast, artisanal chorizo and blood sausage. Served with Boyacá-style arepa, creole potatoes, sweet corn, and ripe plantain. Accompanied by guacamole and house-made hot sauce.



Hamburguesas

Cornelia



\$49.900

Jugoso medallón de carne de res premium asado al carbón, con tocineta crocante, cebolla morada caramelizada, una cremosa salsa de champiñones, rodajas de tomate, rugula y nuestra exclusiva mayonesa de la casa. Servida en un pan brioche artesanal ligeramente tostado.

Juicy, charcoal-grilled medallion of premium beef with bacon, red onion, mushroom sauce, tomato, arugula, and house-made mayonnaise. Served on an artisan brioche bun.

Queso Siete Cueros



\$47.900

Jugosa carne premium de res braseada a la parrilla, cubierta con queso fundido y tocineta crocante. Realzada con el sabor intenso de nuestros tomates secos y un mix de lechugas frescas en pan artesanal. Servida con papas a la francesa doradas.

Juicy, premium, grilled beef patty topped with melted cheese and bacon. Sun-dried tomatoes and a mix of fresh lettuces on artisan bread. Served with French fries.

Sándwiches

Club Sandwich



\$52.900

Triple piso de pan Pullman tostado con pechuga al grill, huevo frito, tocineta, jamón York y queso mozzarella fundido. Frescura de tomate y lechuga con nuestro aderezo de la casa.

Toasted Pullman bread with grilled chicken breast, fried egg, bacon, York ham and melted mozzarella cheese. Tomato and lettuce.

Pollo Champiñón



\$47.900

Pechuga parrillada bañada en sedosa salsa de champiñones y cebolla caramelizada. Complementado con tocineta crocante, queso fundido y vegetales frescos en pan artesanal.

Grilled chicken breast bathed in mushroom and caramelized onion sauce, with bacon, melted cheese and fresh vegetables on artisan bread.

Catedral Cornelia



\$79.900

Filete de lomo fino al carbón sobre pan baguette artesanal, realzado con chimichurri, sal gruesa y cebollas caramelizadas. Servido con papas a la francesa doradas.

Charcoal-grilled tenderloin steak on artisanal baguette bread, with chimichurri and caramelized onions. Served with French fries.

Sandwich Jamon y Queso



\$34.900

Jamón de pierna seleccionado y doble queso fundido en pan artesanal, tostado a la plancha con mantequilla de hierbas. Acompañado de papas caseras o ensalada fresca.

Ham and double melted cheese on artisan bread, toasted with herb butter. Served with homemade potatoes or a fresh salad.

Postres

Napoleon  

\$22.000

Finas y crujientes capas de hojaldre artesanal intercaladas con una suave crema diplomata de vainilla. Terminado con un velo de azúcar glass y frutos rojos frescos

Thin, crispy layers of puff pastry filled with a smooth vanilla diplomat cream. Finished with a dusting of powdered sugar and fresh red berries.



Postres

Leche asada

\$19.900



El clásico de antaño con una textura densa y cremosa, horneado lentamente hasta lograr su característica superficie dorada. Servida en su propio almíbar de caramelo rústico.

The classic of yesteryear with a dense and creamy texture, baked. Served in rustic caramel syrup

Volcan de chocolate

\$29.900



Bizcocho tibio de chocolate amargo (65% cacao) con un corazón líquido y fundente. Acompañado de una quenelle de helado artesanal para el contraste perfecto de temperaturas.

Dark chocolate sponge cake with a molten, liquid center. Served with homemade vanilla ice cream.

Copa de helado

\$18.900



Tres generosas esferas de helado de la casa. Decorada con barquillo crocante, crema montada y coulis de frutas naturales.

House ice cream spheres. Decorated with crispy wafer, whipped cream and natural fruit coulis.

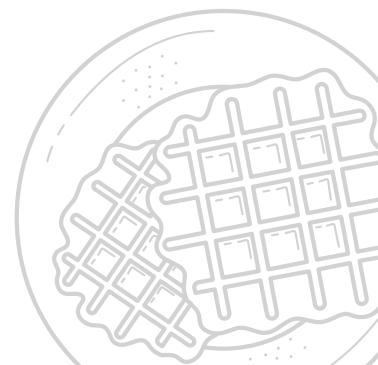
Waffle de pan de yuca con helado

\$19.900



Nuestra interpretación de un favorito local: waffle crocante de masa de pandeyuca fresca, servido con una bola de helado de temporada, hilos de arequipe artesanal y lluvia de queso costeño rallado.

Our take on a local favorite: a crispy waffle made with fresh pandeyuca dough, served with a scoop of seasonal ice cream, strands of artisanal caramel, and a sprinkling of grated coastal cheese.



Bebidas

Sodas italianas

\$15.900

Nuestras sodas italianas combinan agua carbonatada premium con una reduccion artesanal de frutas frescas y un toque acido de limon

Our Italian sodas combine premium carbonated water with a handcrafted reduction of fresh fruit and a touch of lemon zest

- Piña y gengibre
Pineapple and ginger
- Frutos rojos
Red berries
- Frutos amarillos
Yellow berries



Limonadas

Artesanal de mango biche

\$12.000

Fusionamos la acidez vibrante del mango biche con la suavidad sedosa de la leche de coco artesanal. El resultado es una limonada cremosa, con notas cítricas intensas, escarchado sal y pimienta.

We fuse the vibrant acidity of green mango with the silky smoothness of artisanal coconut milk. Frosted with salt and pepper.

Coco

\$12.000

Hierbabuena

\$10.000

Natural

\$8.900



Jugos Naturales

En agua

\$9.000

En Leche

\$10.000

Soft Drinks

Coca Cola

\$11.000

Coca Cola Sin Azucar

\$11.000

Canada Dry Ginger Ale

\$11.000

Soda Bretaña

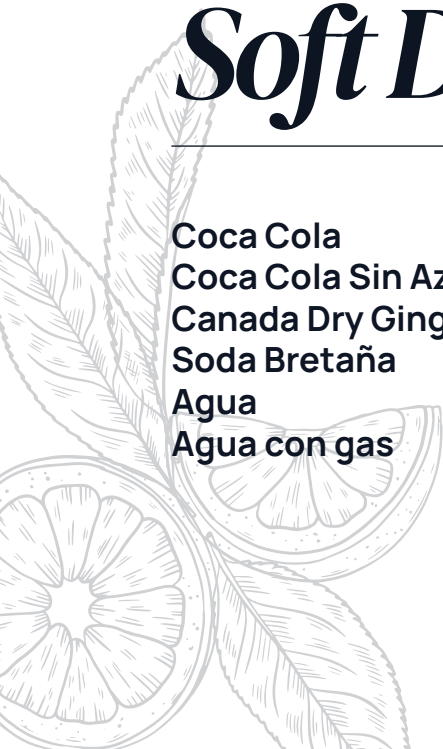
\$11.000

Agua

\$8.500

Agua con gas

\$8.500



Cervezas

Corona biche y tajin Cornelia

\$22.000

Cerveza Corona helada. Una base intensa de limón natural y mango biche, servida en una copa con costra de Tajín.

Chilled Corona beer. An intense base of natural lemon and unripe mango, served in a glass with a Tajín crust.

Club Colombia

\$ 12.000

Stella Artois

\$ 17.000

Corona

\$ 17.000

Corona Cero

\$ 17.000



Vinos de la casa

 CHILE

BLANCO

VINO

Sol de Chile

CEPA

Sauvignon Blanc

COPA

\$ 23.200

BOTELLA

\$ 103.600

TINTO

VINO

Sol de Chile

Sol de Chile

CEPA

Cabernet Sauvignon

Carmenere

COPA

\$ 23.200

\$ 23.200

BOTELLA

\$ 103.600

\$ 103.600



Bebidas Calientes

Café americano	\$ 9.000
Expresso sencillo	\$ 8.500
Expresso doble	\$ 9.000
Latte	\$ 11.000
Capuccino	\$ 12.000
Machiato	\$ 9.500



Cornelia


Cornelia
RECETAS QUE CUENTAN HISTORIAS

CONTÁCTANOS

Celular
(+57) 316 027 7624
(+57) 318 636 7725

Dirección
Carrera 9A # 98-03

Hotel 100 Luxury Suites

Escanea para reservar

